ELECTRIC RANGES

Use & Care Guide

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Guide d'utilisation et d'entretien

Table of Contents/Table des matières..... 2

9754176A

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY 3
The Anti-Tip Bracket 3
PARTS AND FEATURES 6
COOKTOP USE 8
Cooktop Controls 8
Coil Element Cooktop Models 9
Ceramic Glass Cooktop Models 9
Home Canning 9
Cookware 9
Display 9
Clock 10
Using the Minute Timer 10
Oven Temperature Control 10
BEFORE USING 10
Aluminum Foil 10
Positioning Racks and Bakeware 10
Bakeware 11
Convection Roasting Rack 11
Oven Vents 11
OVEN USE 12
Oven Control Functions 12
Bake 12
Auto Baking 13
Delay Start 13
Broil 14
Convection 14
Convection Cooking 15
Convection Bake 15
Convection Broil 16
RANGE CARE 16
Self-Cleaning Cycle 16
General Cleaning 17
Control Panel Glass 19
Cooktop Light Replacement 19
Oven Light 19
Appliance Outlets 20
Oven Door 20
Storage Drawer 20
Sweep-Thru Base 20
TROUBLESHOOTING 21

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 23
La bride antibasculement 23
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 26
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 28
Commandes de la table de cuisson 28
Modèles de table de cuisson avec éléments en spirale 29
Modèles de table de cuisson en vitrocéramique 29
Préparation de conserves à la maison 29
Ustensiles de cuisson 29
Affichage 30
Horloge 30
Minuterie 30
Commande de température du four 30
AVANT L'UTILISATION 31
Papier d'aluminium 31
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 31
Ustensiles de cuisson 31
Grille de rôtissage par convection 32
Évents du four 32
UTILISATION DU FOUR 33
Commandes du four 33
Cuisson au four 33
Autocuisson au four 34
Mise en marche différée 34
Cuisson au gril 35
Convection 36
Cuisson par convection 36
Cuisson au four par convection 36
Cuisson au gril par convection 37
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 38
Programme d'autonettoyage 38
Nettoyage général 39
Vitre du tableau de commande 41
Remplacement de la lampe de la table de cuisson 41
Lampe du four 41
Prises pour appareils ménagers 42
Porte du four 42
Tiroir de remisage 42
Base balayable 42
DÉPANNAGE 43

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't <u>immediately</u> follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

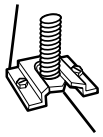
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back-guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of under-sized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components under-neath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

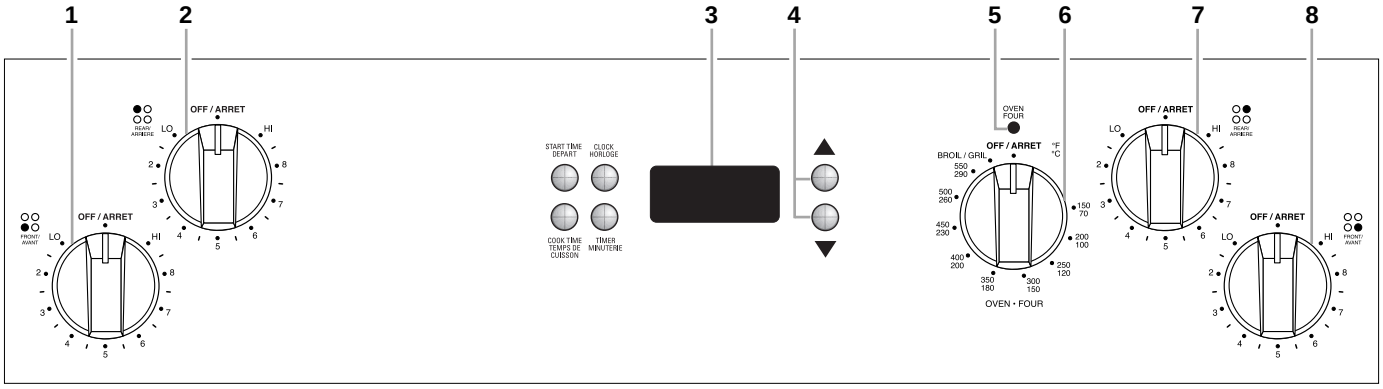
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the parts and features listed. The location and appearance of the features shown here may not match your model.

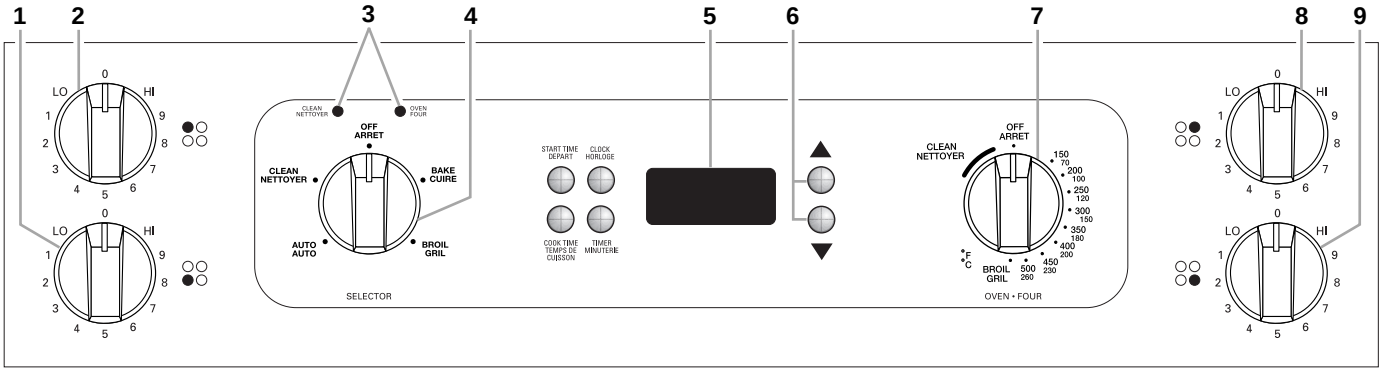
Control Panel

Easy Clean Ovens



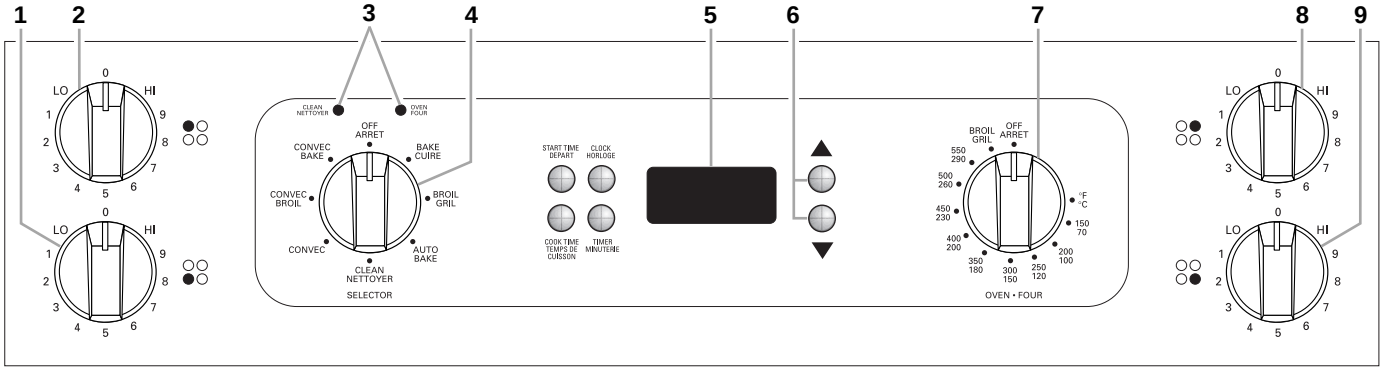
1. Left Front Control Knob
2. Left Rear Control Knob
3. Electronic Display
4. Up/Down buttons
5. OVEN Indicator Light
6. Oven Temperature Control Knob
7. Right Rear Control Knob
8. Right Front Control Knob

Self-Cleaning Non-Convection



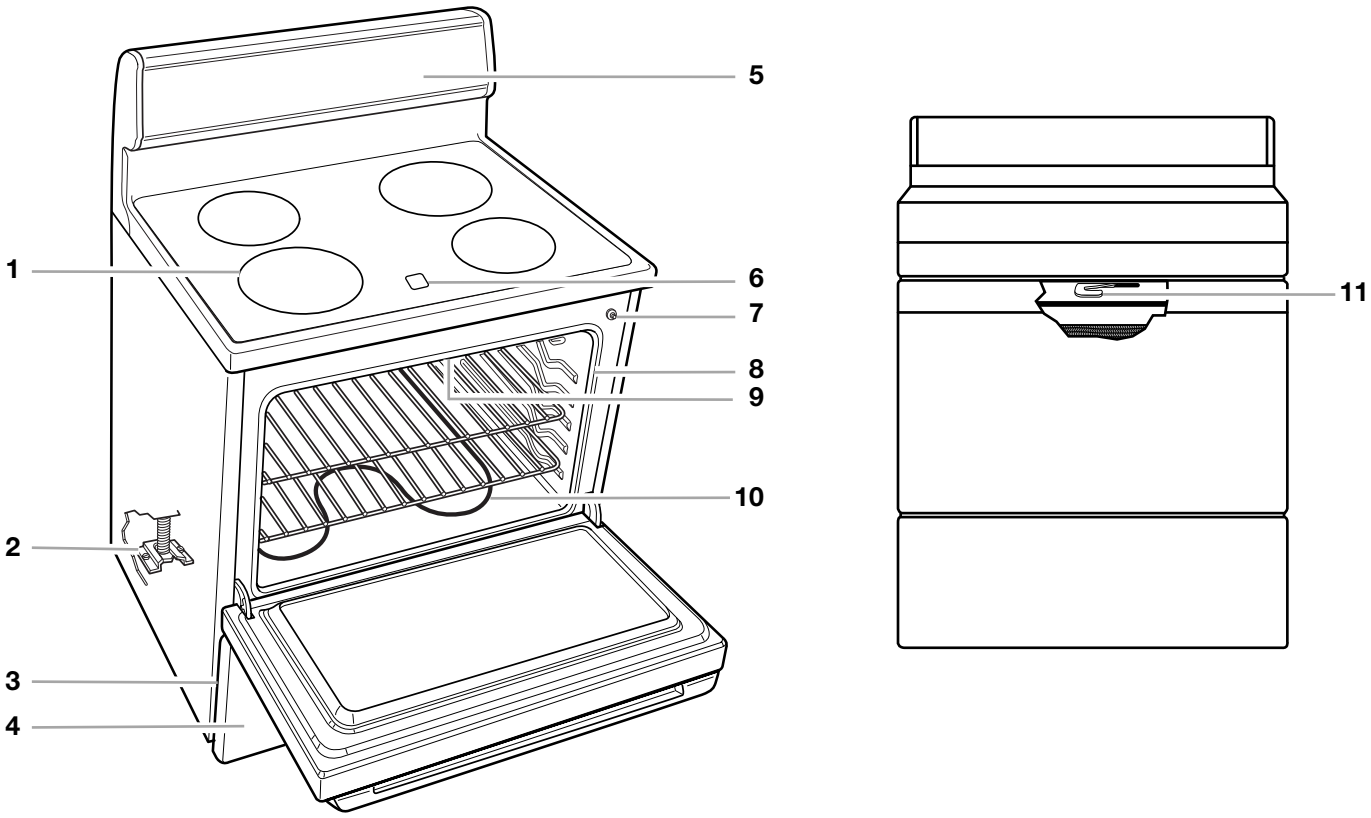
1. Left Front Control Knob
2. Left Rear Control Knob
3. OVEN Indicator Lights
4. Oven Function Selector Knob
5. Electronic Display
6. Up/Down buttons
7. Oven Temperature Control Knob
8. Right Rear Control Knob
9. Right Front Control Knob

Self-Cleaning Convection



1. Left Front Control Knob
2. Left Rear Control Knob
3. OVEN Indicator Lights
4. Oven Function Selector Knob
5. Electronic Display
6. Up/Down buttons
7. Oven Temperature Control Knob
8. Right Rear Control Knob
9. Right Front Control Knob

Range



1. Surface Cooking Area
2. Anti-tip Bracket
3. Model and Serial Number Plate (behind left side of storage drawer)
4. Removable Storage Drawer
5. Control Panel
6. Hot Surface Indicator Light (ceramic glass models only)
7. Automatic Oven Light Switch (on some models)
8. Door Gasket
9. Broil Element
10. Bake Element
11. Self-Clean Latch (on some models)

Other Parts and Features

(not shown above/optional on some models)

Oven Door Window

Additional Oven Rack

Fluorescent cooktop light

Oven light

Coil element

Broiler pan support

Roasting rack

Appliance outlets

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

HOT Surface Indicator Lights

- Single HOT surface indicator light (on some models)
- Four HOT surface indicator lights (on other models)

The HOT surface indicator lights on the cooktop surface will glow when their corresponding surface elements are turned on. The HOT surface indicator lights will continue to glow as long as the elements are too hot to touch, even after they are turned off.
NOTE: Heat from the oven vent may cause the left rear HOT surface indicator light to glow to show that the area is too warm to touch.

Simmer Element (on some models)

The simmer element is identified on the disc in the center of the element. This element can maintain lower temperatures for preparation of foods that require very low heat like sauces, chocolate or cheese.

Power On Lights

The Power On lights beside the control knobs indicate which surface elements are turned on. A Power On light will glow when its corresponding surface element is turned on.

Control Knob Settings

Control knobs must be pushed in before turning them to a setting. The controls can be set anywhere between HI and “0” (OFF). On models with Ceramic Glass, the controls work on the principle of percent on, percent off. When the control is turned to setting 5, the element will be on 50% of the time. Radiant heat elements heat-up quickly. You will notice, and perhaps even hear, the element switching on and off. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ To start foods cooking. ■ To bring liquids to a boil.
8-6	■ To hold a rapid boil. ■ To quickly brown or sear meat.
5	■ To cook gravy, pudding and sauce. ■ To fry poultry or meat. ■ To maintain a slow boil.
4-2	■ To stew or steam food. ■ To simmer food.
1	■ To keep foods warm. ■ To melt chocolate.
Simmer Element (on some models)	■ Precise simmer control.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Coil Element Cooktop Models

- Drip bowls should be used at all times. Do not use aluminum foil to cover drip bowls. Use of aluminum foil could result in improper cooking, or damage to the element.
- Prolonged use of elements without pots can cause damage and early failure.
- Use of round bottom woks is not recommended.
- The temperature of the cooktop surface increases with the number of elements that are on. With 3 or 4 elements turned on, surface temperatures are high.

See the “General Cleaning” section, for care and cleaning instructions.

Ceramic Glass Cooktop Models

Quick light radiant heating elements:

The quick light radiant heating elements are designed for fast heat response. You can see them light up in just seconds.

These elements consist of a set of special heater coils embedded in a thermal insulation material. You may notice the element going on and off a number of times during use. This is a normal occurrence.

To maximize the efficiency of this type of heater coil, we suggest you use it similarly to your previous element type. Turn to maximum until the desired temperature is reached, then turn it down to the setting that best maintains the desired heat.

See the “General Cleaning” section, for care and cleaning suggestions. Do not use the range if the cooktop is cracked or broken.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A non-stick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Display

When the range is first plugged in, or after a power interruption, the display will flash “12:00” until the CLOCK pad (button) is pressed.

When the oven is in use, the display shows preheat time and the temperature and oven setting.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When using the TIMER, for settings of 1-59 minutes, the display will count down in seconds. For settings 1 hour or over, the display will count down hours and minutes.

When using COOK TIME, the display will show hours and minutes.

Clock

Setting the Clock

1. Press the CLOCK pad (button).
2. Press the up or down pad (button) until the correct time shows on the display.
3. Each tap of the up or down pad(s) or button(s) will change the displayed time by 1 minute. If a button is held, the displayed time will change in 10 minute increments. The Set Clock mode automatically exits to the clock display mode 60 seconds after the last data change.

NOTE: When the range is first plugged in, or after a power interruption, the display will flash "12:00" until the CLOCK pad (button) is pressed.

Using the Minute Timer

The minute timer does not start or stop the oven. It works like a regular minute timer independent of the oven to time anything you like. The minute timer can be set in increments of 1 minute up to 12 hours.

To use the Minute Timer:

1. Press the TIMER pad (button).
2. Press the up or down pad (button) to set the TIMER. The timer will automatically start 5 seconds after the time is entered. The "TIMER Indicator" will be lit to indicate that the minute timer is being displayed. When time remaining is less than one minute, 1 beep will sound and the display will count down the seconds remaining.

To return to time of day:

1. Press the CLOCK pad (button) to return to the time of day. The time will be displayed for 5 seconds and then return to the timer display.
2. At the end of the timer cycle, 4 beeps will sound and "End" will be displayed until a pad (button) is pressed.

To cancel Minute Timer:

Press TIMER twice or press and hold the down pad (button) until 0:00 is reached. The time of day display will return in 5 seconds.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. No sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15° to -21°C)	...much less

BEFORE USING

Odors are normal when the range is new. This happens the first time the oven is used.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

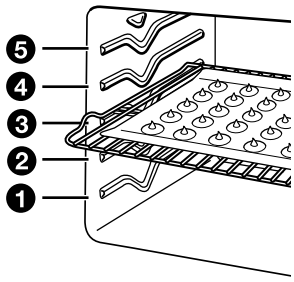
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
- Do not cover food with aluminum foil when convection cooking (on some models).

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

Position racks before turning the oven on. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, non-frozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

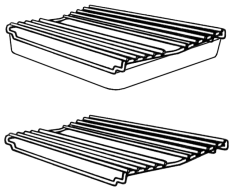
Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or non-stick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

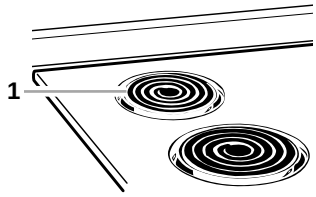
Convection Roasting Rack

(on some models)

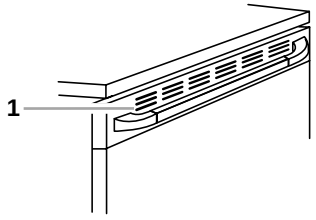


The convection roasting rack is a specially designed rack, ideal for use when roasting and broiling meats using any of the convection cooking functions. Place it in the broiler pan instead of the regular grid. It raises the meat for better airflow to all sides for more even roasting and broiling.

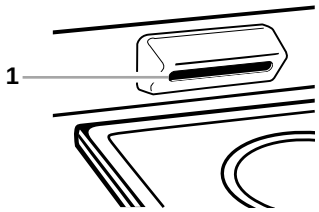
Oven Vents



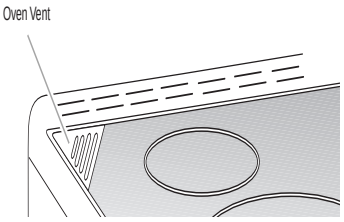
1. Oven vent coil element cooktop models



1. Oven door vent



1. Oven vent free-standing ranges



1. Oven vent slide-in ranges

The oven vents should not be blocked or covered since they allow the release of hot air and moisture from the oven. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents. Some condensation may occur, however this will not affect cooking performance.

OVEN USE

Oven Control Functions

The OVEN indicator light cycles on/off as the oven cycles on/off to maintain a set temperature.

The oven temperature control provides infinite heat settings for oven cooking temperature. The numbers on the dial serve as a reference. The control can be turned to any setting to provide the exact heat required.

Self-Cleaning Non-Convection Oven

The oven function control is used to select oven functions:

BAKE	■ Preheating ■ Baking
BROIL	■ Broiling ■ Vari-Broil
AUTO	■ Timed Cooking ■ Delay Cooking
CLEAN	■ Self-cleaning

The OVEN indicator light cycles on/off as the oven cycles in order to maintain a set temperature.

The CLEAN indicator light is on during the Self-cleaning cycle to indicate that the oven door is locked and the Self-cleaning cycle is operating.

The oven temperature control provides infinite heat settings for oven cooking temperature, and is also used to enable the Self-cleaning cycle.

The numbers on the dial serve as a reference.The control can be turned to any setting to provide the exact heat required.

Self-Cleaning Convection Oven

The oven function control is used to select oven functions:

BAKE	■ Preheating ■ Baking
BROIL	■ Broiling ■ Vari-Broil
AUTO	■ Timed Cooking ■ Delay Cooking
CLEAN	■ Self-cleaning
CONVEC	■ Baking with the Convection Element
CONVEC BROIL	■ Broiling with the Convection Fan
CONVEC BAKE	■ Baking with the Convection Fan

The OVEN indicator light cycles on/off as the oven cycles on/off to maintain a set temperature.

The CLEAN indicator light is on during the Self-cleaning cycle to indicate that the oven door is locked and the Self-cleaning cycle is operating.

The oven temperature control provides infinite heat settings for oven cooking temperature. The numbers on the dial serve as a reference. The control can be turned to any setting to provide the exact heat required.

Bake

The bottom element operates at full power when pre-heating. During baking, the bottom element cycles on and off to maintain the set temperature.

Use this setting for baking, roasting and heating casseroles.

To Set Bake:

1. Turn the oven function selector knob to BAKE. This step does not apply for Easy Clean models.
2. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.
3. The oven is ready for baking when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has preheated to the set temperature. Food should not be placed in the oven until preheat is complete.
4. When cooking is complete, turn the oven function selector and oven temperature control knobs to the OFF position.

Auto Baking
(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The electronic oven control can be set to turn the oven on and off at times you set. Maximum time that can be programmed for each setting is 11 hours, 59 minutes. Before using AUTO BAKE, make sure the clock is set to the correct time of day.

To Start AUTO BAKE and stop automatically:

1. Press the COOK TIME button. The colon in the display will flash and the "PROGRAMME indicator" light will come on.
2. To adjust the COOK TIME press the up or down pad (button) to set the time ahead or back.

   Once you stop pressing the up or down pad (button) for a period of 5 seconds, the timer starts, the display shows time remaining to cook, and the "PROGRAMME indicator" remains on.
3. Turn the oven function selector knob to AUTO or AUTO BAKE.
4. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.

   When cooking starts, the display shows time remaining to cook. The OVEN indicator light comes on when the oven is heating.
5. To return to time of day, press CLOCK and the time of day will be displayed for 5 seconds, then the display will return to the timer setting, displaying the time remaining.

   To change the timer setting, press the up or down pad (button) to set the time ahead or back.
6. When cooking is complete, the oven shuts off, 4 tones sound, and "End" is displayed.
7. Turn the oven function selector and temperature control knobs to the OFF position.
8. Press COOK TIME to return to the time of day display.

To cancel timed cooking:

1. Turn the oven function selector and temperature control knobs to the OFF position.
2. Press COOK TIME twice to cancel the timer and return to time of day display.

To change timer settings:

Press COOK TIME or START TIME followed by the up or down pad (button) to change the setting.

Delay Start
(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The oven can be set in advance to start and stop at selected times. Do not use delay start cooking for foods requiring preheating or under cooking may result.

To Set DELAY START and stop automatically:

1. Set COOK TIME.
2. Set START TIME.
3. Turn the oven function selector knob to AUTO or AUTO BAKE.
4. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.

When cooking starts:

The display changes to show the time remaining to cook. The OVEN indicator light comes on when the oven is heating.

When cooking is complete:

The oven shuts off, 4 tones sound, and "End" is displayed. Turn the oven function selector and temperature control knobs to the OFF position.

Press COOK TIME to return to time of day display.

To return to time of day:

Press CLOCK, the time of day will be displayed for 5 seconds, then the display will return to the timer setting, displaying the time remaining.

To change timer settings:

Press COOK TIME or START TIME followed by the up or down button(s) to change the setting.

To cancel delayed cooking before cooking has started:

Turn the oven function selector and temperature control knobs to the OFF position. Press COOK TIME three times, then press START TIME three times to cancel the timer and return to time of day display.

To cancel delayed cooking after cooking has started:

Turn the oven function selector and temperature control knobs to the OFF position. Press COOK TIME twice to cancel the timer and return to time of day display.

Broil

Use this setting for normal broiling and top browning with the door open in the Broil Stop position.

- Use only the broiler pan and grid provided with the appliance. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

This setting can also be used for Vari-Broil with the door closed. The element will cycle off and on to maintain the preset temperature.

To Broil:

1. Open the oven door to the "broil stop position" about 4 in. (10 cm).
2. Turn the oven function selector knob to BROIL (not applicable on Easy Clean models).
3. Turn the oven temperature control knob to BROIL.
4. When cooking is complete, turn the oven function selector and/or the oven temperature control knobs to the OFF position. The top element operates at full power when heating.

To Vari-Broil:

Vari-Broil allows you to broil foods at a temperature lower than the conventional broiling temperature of 500°F/260°C with the oven door closed.

When the selected temperature is reached, the broil element will automatically cycle off and on to maintain the preset temperature.

For Self-Cleaning and Convection Self-Cleaning models:

1. Close the oven door.
2. Turn the oven function selector knob to BROIL.
3. Turn the oven temperature control knob to the desired broiling temperature.
4. The oven is ready for broiling when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has reached the set temperature.
5. When cooking is complete, turn the oven temperature control knob to the OFF position.

On Easy Clean models:

1. Turn the oven temperature control knob to BROIL, then turn back to the desired broiling temperature.
2. The oven is ready for broiling when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has reached the set temperature.
3. When cooking is complete, turn the oven temperature control knob to the OFF position.

BROILING CHART

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). Do not use position 5. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME minutes	
		SIDE 1	SIDE 2
Chicken			
bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish			
Fillets ¼- ½ in. (.6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Steaks ¾- 1 in. (2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9
Frankfurters	4	5-7	3-4
***Ground meat patties**			
¾ in. (2 cm) thick well done	4	13-14	7-8
Ham slice, precooked			
½ in. (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Lamb chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Pork chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Steak			
1 in. (2.5 cm) thick			
medium rare	4	14-15	7-8
medium	4	15-16	8-9
well done	4	18-19	9-10

* Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

Convection

The rear element operates at full power whenever heating. Air in the oven cavity is circulated by the fan for even heating. Use this setting for baking breads, cakes and other foods which require gentle heating. This setting is also recommended when baking large quantities of food on more than one oven rack.

NOTE: During convection cooking, the oven door must remain closed. The fan will operate only when the door is closed.

Proceed as follows to set a Convection temperature and to preheat the oven to the set temperature:

1. Turn the oven function selector knob to CONVEC.
2. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.
3. The oven is ready for baking when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has preheated to the set temperature.
4. When cooking is complete, turn the oven function selector and oven temperature control knobs to the OFF position.

Convection Cooking

(on some models)

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (14°C to 28°C) and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in two or three places.

Convection Bake

(on some models)

The bottom element operates at full power whenever heating. Air in the oven cavity is pulled into the center of the fan and pushed out around the baffle for even heating and faster cooking.

Use this setting for single rack roasting and baking.

During convection cooking, the oven door must remain closed. The convection fan will operate only when the door is closed.

To Convection Bake:

1. Turn the oven function selector knob to CONVEC BAKE.
2. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.
3. The oven is ready for baking when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has preheated to the set temperature.
4. When cooking is complete, turn the oven function selector and oven temperature control knobs to the OFF position.

Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

CONVECTION ROASTING CHART

Food/Rack Position	Cook Time (minutes)	Oven Temp.	Internal Food Temp.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (70°C)
well done	30-35		170°F (75°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
medium	27-30		160°F (70°C)
well done	32-35		170°F (75°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (70°C)
well done	30-35		170°F (75°C)
Meatloaf	20-25	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (160°C)	160°F (70°C)
well done	30-40		170°F (75°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (145°C)	160°F (70°C)
well done	30-35		170°F (75°C)

***Chicken, Rack Position 2**			
Whole			
3-5 lbs. (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lbs. (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
***Turkey, Rack Positions 1 or 2**			
13 lbs. and under (5.85 kg)	10-15	300°F (145°C)	185°F (85°C)
Over 13 lbs. (5.85 kg)	10-12	300°F (145°C)	185°F (85°C)
***Cornish Game Hens, Rack Position 2 or 3**			
1-1.5 lbs. (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broil
(on some models)

The top element operates at full power whenever heating. It will cycle on and off to maintain the set temperature. Air in the oven cavity is circulated by the fan for even heating.

Use this setting for broiling thicker cuts of meat, poultry and fish.

To Set Convection Broil:

1. Turn the oven function selector knob to CONVEC BROIL.
2. Turn the oven temperature control knob to BROIL or a lower temperature for Vari-Broil.
3. The oven is ready for broiling when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has preheated to the set temperature.
4. The circulating air creates a seal on all sides of the food so that turning of foods is often not necessary.
5. When cooking is complete, turn the oven function selector and oven temperature control knobs to the OFF position.

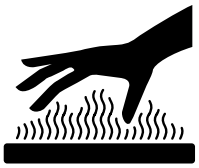
NOTES:

- During convection broiling, the oven door must remain closed. The fan will operate only when the door is closed.
- Use the convection roasting rack and broiler pan for convection broiling. Convection broiling is essentially high-temperature convection cooking, combining fan-circulated hot air with the direct heat of the broiler element.
- Do not cover the roasting rack with tin foil as this will block air flow and extend cooking time.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See “Oven Vent(s)” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½ in. (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being careful not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes to 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

1. Close oven door completely.
2. On Self-cleaning models and Convection self-cleaning models, turn the oven function selector knob to CLEAN. The oven door will be locked automatically. The CLEAN indicator light will turn on.

   If the oven door is not closed completely, no indicator lights will come on and the oven will not operate. Close the oven door completely.
3. The display will show “3:00” and the “PROGRAMME indicator” will come on indicating a 3 hour clean cycle. Press up or down button(s) to decrease or increase the cleaning time to between 2½ to 4½ hours.
4. The self-clean cycle will automatically start 5 seconds after the last data change is made.
5. During the Self-cleaning cycle, the OVEN indicator light will cycle on and off as the oven cycles on and off to maintain the Self-cleaning temperature.
6. When Self-cleaning is over, “End” will be displayed. Press the CLOCK button to return to the time of day display. Turn the controls to the OFF position.

   The CLEAN indicator light will remain on and the oven door will remain locked until the oven cools.

To cancel the Self-cleaning cycle:

Turn the oven function selector knob to the OFF position at any time during the Self-cleaning cycle. Press the CLOCK button to cancel timer and return to time of day display. The oven door will remain locked until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

To help make periodic cleaning easier, do not allow basin(s) to fill with grease.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

CONTROL KNOBS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

COIL ELEMENT (on some models)

Your range is designed for ease of cleaning. Most cleaning can be done with soap and water or other mild household cleaners. Cleaning your range whenever spills or soiling occurs will keep it looking and operating like new.

DO NOT use commercial oven cleaners on the exterior.

Coil element removal/replacement

The coil elements are self-cleaning. Any spillage will burn off. However, removal of large pieces of food or excess oil is recommended to prevent smoking.

DO NOT IMMERSE COIL ELEMENTS IN WATER.

NOTE: Drip bowls reflect heat back to cookware placed on the coil elements. They also help catch spills. When they are kept clean, they reflect heat better and look new longer.

Removing a coil element

- Make sure all coil elements are turned off and cool before removing coil elements and drip bowls.
- Lift the edge of the element, opposite the receptacle, just enough to clear the drip bowl.
- Pull the element straight away from the receptacle.
- Lift out the drip bowl.

Replacing a coil element

- Make sure all coil elements are turned off before replacing elements and drip bowls.
- Line up openings in the drip bowl with the coil element receptacle.
- Hold the element as level as possible with the terminal just started into the receptacle. Gently push the element terminal into the receptacle.
- When terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the element opposite the receptacle.

CERAMIC GLASS (on some models)

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to prevent streaking and staining.

Cooktop Polishing Creme is recommended regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Steps to follow:

- Most spills can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp cloth as soon as Hot Surface indicator light(s) go off.
- Carefully scrape off any burnt-on food with a razor blade scraper.
- Rub Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow the steps mentioned in the bullet above.
- Finish by polishing entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

Additional tips:

- Remove dark streaks, specks and discoloration with Cooktop Polishing Creme after the cooktop has cooled.
- Tiny scratches or abrasions do not affect cooking. In time, these will become less visible as a result of regular use of Cooktop Polishing Creme.

To avoid damaging the cooktop, follow these instructions:

- Do not use cooktop cleaner on a hot cooktop.
- To remove spills from hot elements:
  Turn OFF the element:
  Remove sugary spills with razor scraper while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so. Clean elements with Cooktop Polishing Creme after it has cooled down.
- Remove heavy or sugary spills IMMEDIATELY from hot elements following the procedure given above. Sugar spills and soils (such as jams, jellies and candy syrups) can cause pitting on the cooktop if not removed while the ceramic surface is still warm.
- Do not allow anything that may melt (such as plastic, aluminum foil) to come in contact with the surface while it is hot.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not use steel wool, abrasive powdered cleansers, abrasive cleaning pads, chlorine bleach, rust remover, ammonia or glass cleaning products with ammonia. These could damage the cooktop surface.
- Dropping heavy or hard objects on the cooktop can crack it.
- Be careful with heavy skillets. Do not store jars or cans above the cooktop.
- Lift pots and pans onto and off the cooktop. Sliding metal pans on the glass ceramic cooktop surface may leave marks.
- Remove metal marks from copper or aluminum pans with Cooktop Polishing Creme before heating the cooktop again. Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable. If heated before cleaning, metal marks may not come off.
- Using a pan with a nicked or scratched bottom may damage the glass ceramic cooktop.
- Make sure bottoms of pans are clean and dry before using. Heating a soiled pan may leave a stain on the cooktop.
- Avoid spillovers. Use pans with tall sides.
- Do not cook food directly on glass ceramic cooktop.

BURNER BOWLS (on some models)

Chrome

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gallon (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with mildly abrasive cleanser.
- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet pad.
- Do not put in oven during Self-Cleaning cycle.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher
- Do not put in oven during Self-Cleaning cycle.

CONTROL PANEL

Do not use steel wool or abrasive cleansers.

Do not spray cleaner directly on panel.

- Sponge and warm, soapy water.
- Paper towel and mild liquid soap.

NOTE: Remember to replace support, gasket, control panel and control knobs after cleaning.

COOKTOP VENT

Clean often to prevent grease build-up.

Vent cover and Filter:

- Warm, soapy water.
- Sponge.
- Dishwasher.

OVEN CAVITY

Food spills containing sugar or milk products should be cleaned when oven cools, as soon as possible after happening. At high temperatures, sugar reacts with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Self-Cleaning models

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” section.

Standard-Cleaning models

For easier cleaning, the oven door can be removed according to the “Removable Oven Door” section.

- Oven cleaner:

Make sure room is well-ventilated. Do not let cleaner contact gasket, thermostat or exterior surfaces because damage will occur. Line the floor with newspaper. Follow product label instructions.

OVEN RACKS

- Steel wool pad
- On Self-Cleaning models, the Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” section first regarding racks.

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gallon (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.
- Oven cleaner:

  Place pan and grid on newspaper. Spray with oven cleaner. Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.
- Dishwasher

Control Panel Glass

(on some models)

The control panel glass can be removed for easier cleaning. Do not clean the electronics behind the glass because damage can occur.

To Remove:

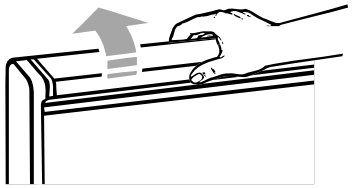
1. Remove control knobs by pulling straight out.
2. Release clips.
3. Remove glass by pulling slightly up and forward.

Cooktop Light Replacement

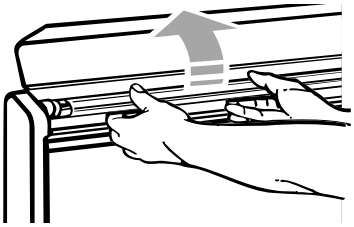
(on models with fluorescent light)

To Replace the Fluorescent Light Tube:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Flip up the top of the backguard.



3. Grasp both ends of the fluorescent tube.
4. Turn the tube 90° in either direction until both ends come out of the receptacles.



5. Replace tube, replace top of the control panel.
6. Plug in range or reconnect power.

Oven Light

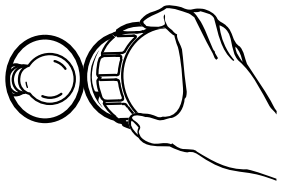
(on some models)

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. It will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, when the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn it on or off.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets
(on some models)

The 120v appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on counter tops beside the range.

The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

NOTE: Do not place appliances on the cooktop. Damage to the appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance Outlet Circuit Breakers:

The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located under the cover on top of the control console. They are rated for 12 amps.

Lift the cover by lifting the front edge at both ends.

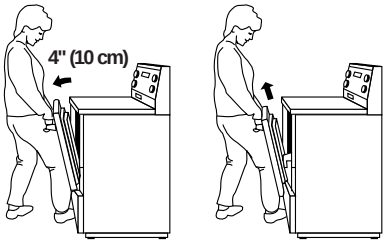
On models equipped with a fluorescent cooktop light, remove the fluorescent tube to gain access to the circuit breakers.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

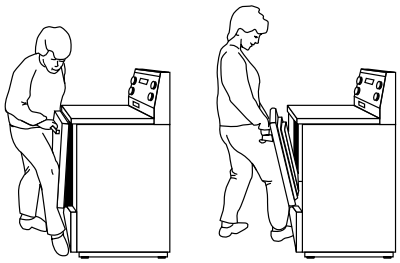
To Remove:

1. Open oven door to the stop position (open about 4 in. [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



To Replace:

1. Hold oven door by the handle and place the top of the door under the cooktop overhang.
2. Use front of leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
3. Use side of leg to apply pressure to the bottom of the door front.
4. Lift door slightly. Apply pressure and push until the hinges have gone in fully.



Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

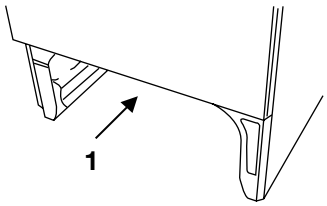
1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

Sweep-Thru Base

When the storage drawer is removed, the sweep-thru base makes cleaning easier and provides access to the leveling legs.



1. Sweep-thru base

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to setting.
- **On coil element models, is the coil element inserted correctly?**
  Push the coil element firmly into the receptacle.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See “Coil Elements” in the “General Cleaning” section.

Oven will not operate

- **On some models, is the electronic oven control set correctly?**
  See “"Oven Temperature Control” section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See “Control Lock” section.
- **Has a delayed start time been programmed?**

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **On slide-in models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?**
  See “Timed Cooking” or “Delay Start” section, depending on your model.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase baking or roasting time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Decrease oven temperature 15°F to 25°F (5°C to 15°C), or move rack to a higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

Display shows messages

- **Is the display showing “PF”?**
  There has been a power failure. Press OFF to clear the display. Reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing “F” followed by a number?**
  Press OFF to clear the display. If an “F” code reappears, call for service.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

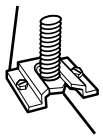
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

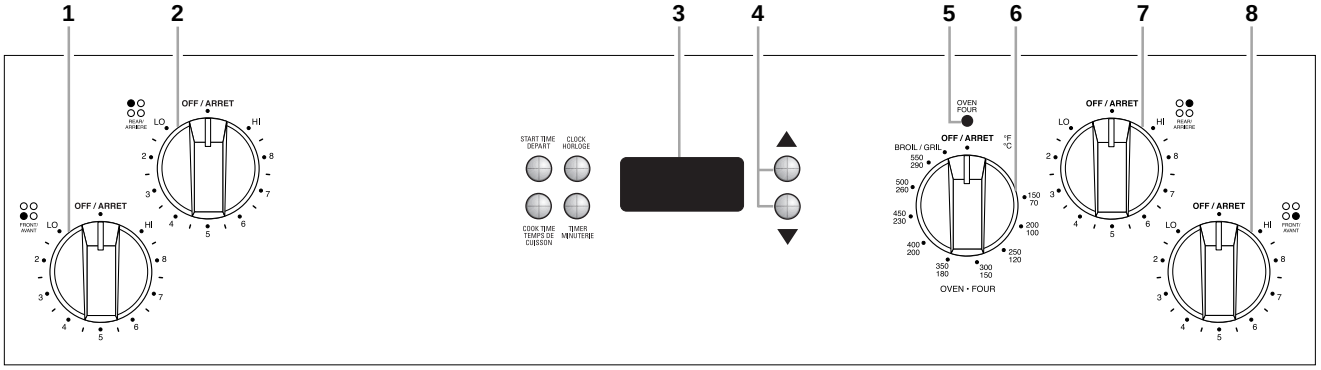
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-unes ou toutes les pièces et caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

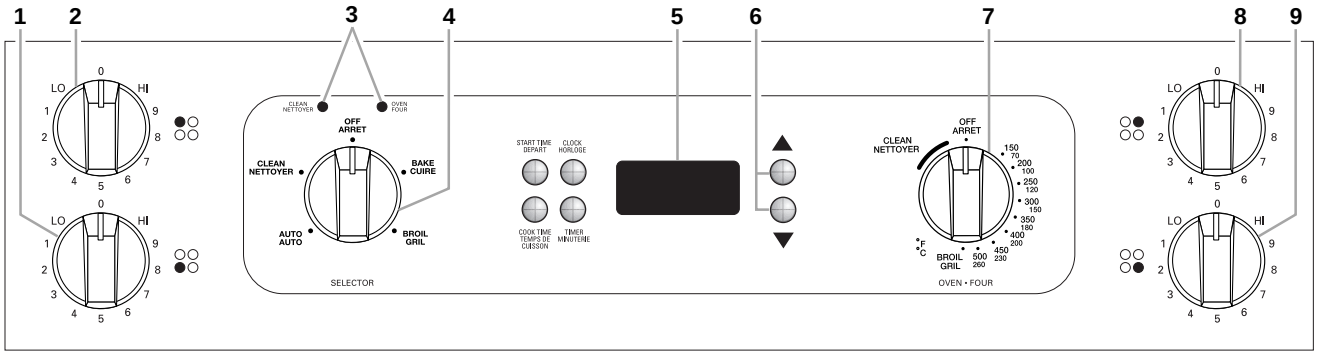
Tableau de commande

Fours Easy Clean



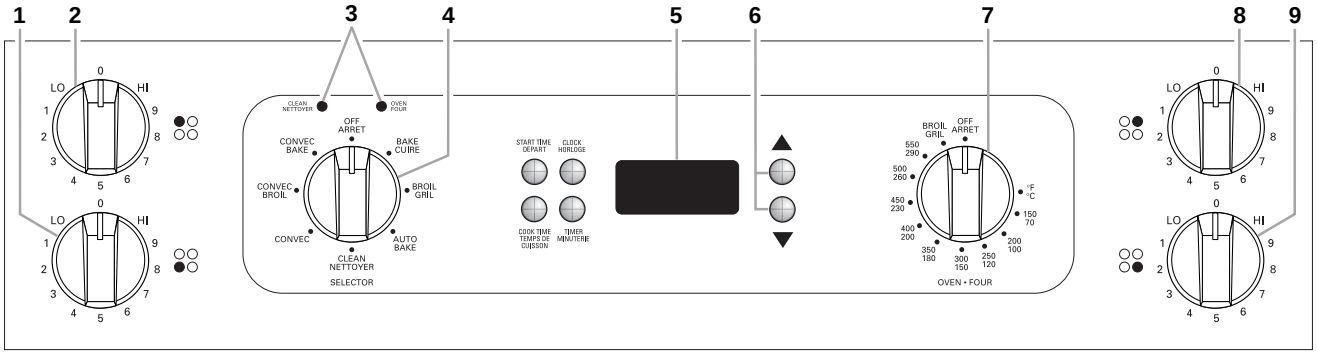
1. Commande avant gauche
2. Commande arrière gauche
3. Affichage électronique
4. Boutons vers le haut/bas
5. Témoin lumineux du FOUR
6. Bouton de commande de la température du four
7. Commande arrière droite
8. Commande avant droite

Autonettoyant sans convection



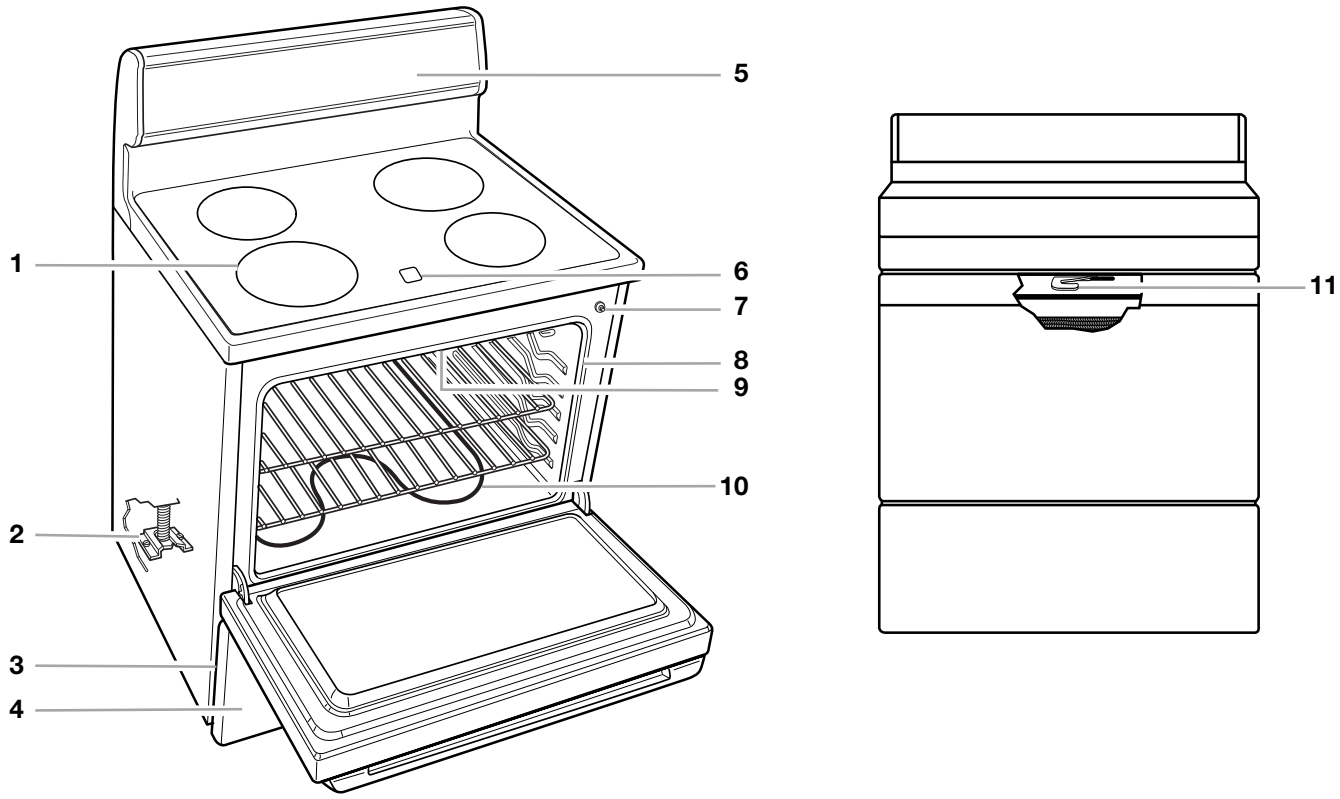
1. Commande avant gauche
2. Commande arrière gauche
3. Témoins lumineux du FOUR
4. Bouton sélecteur de fonction du four
5. Affichage électronique
6. Boutons vers le haut/bas
7. Bouton de commande de la température du four
8. Commande arrière droite
9. Commande avant droite

Autonettoyant à convection



1. Commande avant gauche
2. Commande arrière gauche
3. Témoins lumineux du FOUR
4. Bouton sélecteur de fonction du four
5. Affichage électronique
6. Boutons vers le haut/bas
7. Bouton de commande de la température du four
8. Commande arrière droite
9. Commande avant droite

Cuisinière



1. Zone de cuisson à la surface
2. Bride antibasculement
3. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du du tiroir de rangement)
4. Tiroir de rangement amovible
5. Tableau de commande
6. Témoin lumineux de surface chaude (modèles en vitrocéramique seulement)
7. Commutateur automatique de la lampe du four (sur certains modèles)
8. Joint d'étanchéité de la porte
9. Élément de cuisson au gril
10. Élément de cuisson au four
11. Loquet d'autonettoyage (sur certains modèles)

Autres pièces et caractéristiques

(non illustrées ci-dessus/optionnelles sur certains modèles)

Hublot de la porte du four

Grille de four supplémentaire

Lampe fluorescente de table de cuisson

Lampe du four

Élément en spirale

Support de lèchefrite

Grille de rôtissage

Prises pour appareils ménagérs

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Témoins lumineux de surface CHAUDE

- Témoin lumineux unique de surface CHAUDE (sur certains modèles)
- Quatre témoins lumineux de surface CHAUDE (sur d'autres modèles)

Les témoins lumineux de surface CHAUDE sur la table de cuisson s'illumineront lorsque leurs éléments de surface correspondants sont allumés. Les témoins lumineux de surface CHAUDE resteront allumés tant que les éléments sont trop chauds pour être touchés, même après que les éléments ont été éteints.

REMARQUE: La chaleur provenant de l'évent du four peut causer l'allumage du témoin lumineux de surface CHAUDE arrière gauche pour indiquer que la zone est trop chaude pour être touchée.

Élément de mijotage (sur certains modèles)

L'élément de mijotage est identifié sur le disque au centre de l'élément. Cet élément peut maintenir de faibles températures pour la préparation d'aliments tels que les sauces, le chocolat et le fromage nécessitant une trés faible chaleur.

Témoins d'alimentation

Les témoins d'alimentation à côté des boutons de commande indiquent quels éléments de surface sont allumés. Un témoin d'alimentation s'illumine lorsque son élément de surface correspondant est allumé.

Réglages des boutons de commande

Il faut pousser sur les boutons de commande avant de les tourner à un réglage. Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et "0" (ARRÊT). Sur les modèles en vitrocéramique, les commandes fonctionnent sur le principe de pourcentage de marche et de pourcentage d'arrêt. Lorsque la commande est tournée au réglage 5, l'élément est allumé 50 % du temps. Les éléments à chaleur radiante chauffent rapidement. Vous remarquerez et peut-être même entendrez l'élément s'allumer et s'éteindre par intermittence. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	■ Pour commencer la cuisson. ■ Pour porter des liquides à ébullition.
8-6	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir des aliments rapidement.
5	■ Pour cuire les sauces et poudings. ■ Pour frire la volaille ou la viande. ■ Pour maintenir une ébullition lente.
4-2	■ Pour mijoter ou étuver un aliment. ■ Pour mijoter lentement un aliment.
1	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour fondre du chocolat.
Élément de mijotage (sur certains modèles)	■ Commande de mijotage précis.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Modèles de table de cuisson avec éléments en spirale

- Les cuvettes ramasse-gouttes doivent être utilisées en tout temps. Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les cuvettes. L'utilisation du papier d'aluminium pourrait causer une cuisson incorrecte ou endommager l'élément.
- L'usage prolongé des éléments sans un ustensile de cuisson peut causer des dommages et une panne précoce.
- L'utilisation de "woks" à fond arrondi n'est pas recommandée.
- La température de la surface d'une table de cuisson augmente avec le nombre d'éléments allumés. Lorsque 3 ou 4 éléments sont allumés, les températures de la surface sont élevées.

Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions d'entretien et de nettoyage.

Modèles de table de cuisson en vitrocéramique

Éléments de chaleur radiante à allumage rapide :
Les éléments de chaleur radiante à allumage rapide sont conçus pour donner une chaleur rapide. On peut les voir s'allumer en quelques secondes.

Ces éléments consistent en un ensemble de spirales chauffantes spéciales incrustées dans un matériau d'isolation thermique. On peut remarquer que l'élément s'allume et s'éteint plusieurs fois au cours de l'utilisation. C'est une ocurrence normale.

Pour maximiser l'efficacité de ce type de spirale chauffante, nous vous suggérons de l'utiliser comme votre ancien type d'élément. Tourner le réglage au maximum jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte; ensuite tourner le bouton au réglage qui maintient le mieux la température désirée.

Voir la section "Nettoyage général" pour des suggestions d'entretien et de nettoyage. Ne pas utiliser la cuisinière si la table de cuisson est fêlée ou brisée.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

L'ustensile de cuisson idéal doit avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson et peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue ultimement aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement et inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Marmite en faïence	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une panne de courant, le chiffre "12:00" clignotera jusqu'à ce que la touche (le bouton) CLOCK (horloge) est appuyé.

Lorsque le four est en usage, l'affichage montre le temps de préchauffage, la température et le réglage du four.

Lorsque le four n'est pas en usage, l'affichage montre l'heure du jour.

Lors de l'utilisation de la MINUTERIE, pour des réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur compte à rebours en secondes. Pour les réglages de 1 heure ou plus, l'afficheur compte à rebours les heures et les minutes.

Lors de l'utilisation de COOK TIME (durée de cuisson), l'afficheur indique les heures et minutes.

Horloge

1. Appuyer sur la touche (le bouton) CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur la touche (le bouton) vers le haut ou vers le bas pour afficher l'heure du jour.
3. Chaque pression de la touche (du bouton) vers le haut ou vers le bas fait avancer ou reculer l'heure d'une minute. Une forte pression fait avancer ou reculer l'heure par tranches de 10 minutes. Le mode de réglage de l'horloge passe directement au mode d'affichage de l'heure, 60 secondes après le dernier changement de données.

REMARQUE: Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une panne de courant le chiffre "12:00" clignotera jusqu'à ce que la touche (le bouton) CLOCK (Horloge) est appuyé.

Minuterie

La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four. Elle fonctionne indépendamment du four pour minuter tout ce que vous désirez. La minuterie peut être réglée à des intervalles de 1 minute jusqu'à concurrence de 12 heures.

Réglage :

1. Appuyer sur la touche (le bouton) TIMER (Minuterie).
2. Appuyer sur la touche (le bouton) vers le haut ou vers le bas pour régler la minuterie. La minuterie commence à compter 5 secondes après que l'heure soit entrée. L'indicateur de minuterie (TIMER indicator) s'illuminera pour indiquer que la minuterie est affichée. Lorsque que le temps qui reste est moins d'une minute, 1 signal sonore se fera entendre et l'affichage procède au compte à rebours les secondes qui restent.

Pour retourner à l'heure du jour :

1. Appuyer sur la touche le bouton CLOCK (horloge) pour retourner à l'heure du jour. L'heure sera affichée pendant 5 secondes ensuite l'afficheur retourne au mode de minuterie.
2. À la fin de la durée réglée, quatre signaux sonores se font entendre et "End" (fin) est affichée jusqu"à ce qu'une touche (un bouton) est appuyée.

Pour annuler la minuterie :

Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) ou bien appuyer sur la touche (le bouton) jusqu'à ce que 0:00 apparaisse. Après 5 secondes, l'heure du jour sera affichée.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement intermittent de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins veut dire que le four sera plus froid du nombre de degrés affichés. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affichés. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

AVANT L'UTILISATION

Les odeurs sont normales lorsque la cuisinière est neuve. Ceci se produit la première fois que le four est utilisé.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

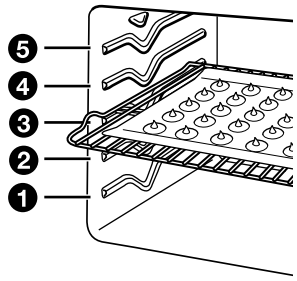
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.
- Lors de la cuisson par convection (sur certains modèles), ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT: Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

Positionner les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



ALIMENT	POSITION DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

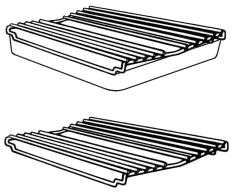
Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensile recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25 °F (15 °C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25 °F (15 °C).

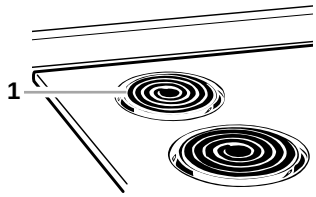
Grille de rôtissage par convection

(sur certains modèles)

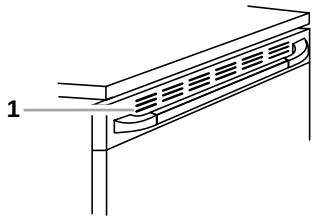


La grille de rôtissage par convection est une grille de concept spécial, idéale lors du rôtissage et de la cuisson au gril de la viande, en utilisant l'une ou l'autre des fonctions de cuisson par convection. Placer la grille dans la lèchefrite au lieu d'une grille ordinaire. Elle soulève la viande pour une meilleure circulation d'air sur toutes les surfaces, et donne un rôtissage et une cuisson au gril plus uniformes.

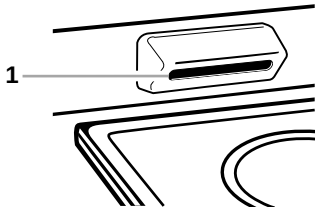
Évents du four



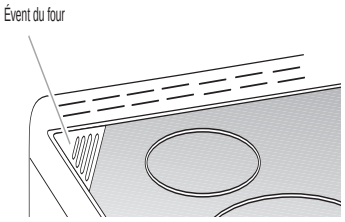
1. Évent de four, modèle à table de cuisson avec éléments en spirale



1. Évent de la porte du four



1. Évent du four des cuisinières non encastrées



1. Évent du four des cuisinières encastrées

Ne pas obstruer ni couvrir les évents du four car ils permettent à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Leur obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler. Une certaine condensation peut se produire, toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

UTILISATION DU FOUR

Commandes du four

Le témoin OVEN (four) ainsi que le four s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température réglée du four.

La commande de température du four fournit des réglages de chaleur infinie pour la cuisson au four. Les chiffres sur le cadran servent comme référence. La commande peut être tournée à n'importe quel réglage pour fournir la température exacte requise.

Fours autonettoyants sans convection :

La commande du four est utilisée pour sélectionner les fonctions du four :

BAKE	■ Préchauffage ■ Cuisson au four
BROIL	■ Rôtissage ■ Rôtissage varié
AUTO	■ Cuisson minutée ■ Cuisson différée
CLEAN	■ Autonettoyage

Le témoin OVEN (four) ainsi que le four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température réglée du four.

Le témoin CLEAN (nettoyage) s'illumine durant le programme d'autonettoyage pour indiquer que la porte du four est verrouillée et que le programme de nettoyage est en marche.

La commande de température du four fournit des réglages de chaleur infinie pour la cuisson au four et permet également le fonctionnement du programme d'autonettoyage.

Les chiffres sur le cadran servent de référence. La commande peut être tournée à n'importe quel réglage pour fournir la température exacte requise.

Fours autonettoyants avec convection :

La commande du four est utilisée pour sélectionner les fonctions du four :

BAKE	■ Préchauffage ■ Baking
BROIL	■ Rôtissage ■ Rôtissage varié
AUTO	■ Cuisson minutée ■ Cuisson différée
CLEAN	■ Autonettoyage
CONVEC	■ Cuisson au four avec l’élément de convection
CONVEC BROIL	■ Rôtissage avec l’éventail de convection
CONVEC BAKE	■ Cuisson au four avec l’éventail de convection

Le témoin OVEN (four) ainsi que le four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température réglée du four.

Le témoin CLEAN (nettoyage) s'illumine durant le programme d'autonettoyage pour indiquer que la porte du four est verrouillée et que le programme de nettoyage est en marche.

La commande de température du four fournit des réglages de chaleur infinie pour la cuisson au four et permet également le fonctionnement du programme d'autonettoyage.

Cuisson au four

L'élément inférieur fonctionne à plein puissance lors du préchauffage. Durant la cuisson, l'élément inférieur s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir la température réglée du four.

Utiliser ce réglage pour la cuisson au four, le rôtissage et pour réchauffer les mets en sauce.

Réglage de la cuisson au four :

1. Tourner le bouton de sélection de cuisson au four à BAKE (cuisson au four). Cette étape ne s'applique pas aux modèles Easy Clean.
2. Tourner le bouton de sélection de cuisson au four à la température désirée.
3. Le four est prêt pour la cuisson lorsque le témoin lumineux OVEN s'éteint pour indiquer que le four est préchauffé à la température réglée. Les aliments doivent être placés au four après que le préchauffage soit terminé.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de sélection de cuisson au four à la position OFF (arrêt).

Autocuisson au four

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La commande électronique du four peut être réglée pour allumer ou éteindre le four aux heures préréglées par vous. La durée maximale programmable pour chaque réglage est de de 11 heures 59 minutes. Avant d'utiliser AUTO BAKE (autocuisson au four) s'assurer que l'horloge est bien réglée.

Réglage et arrêt automatique de AUTO BAKE (autocuisson) :

1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Deux points clignoteront et le témoin lumineux PROGRAMME s'illumine.
2. Pour ajuster la durée de cuisson appuyer sur la touche (le bouton) vers le haut ou vers le bas pour faire avancer ou reculer l'heure.

   Si la touche (le bouton) n'est pas appuyée vers le haut ou vers le bas pendant 5 secondes, la minuterie se met en marche, l'affichage indique la durée de cuisson qui reste et l'indicateur de PROGRAMME reste illuminé.
3. Tourner le bouton de sélection de cuisson au four à AUTO ou AUTO BAKE (autocuisson au four).
4. Tourner le bouton de commande du four à la température désirée.

   Lorsque la cuisson commence, l'affichage indique la durée de cuisson qui reste. Le témoin du four s'illumine lorsque le four se chauffe.
5. Pour retourner à l'heure du jour, appuyer sur CLOCK (horloge) et l'heure du jour sera affichée pendant 5 secondes. L'affichage retourne ensuite au mode de minuterie et affiche le temps de cuisson qui reste.

   Pour changer le réglage de la minturie, appuyer sur la touche (le bouton) vers le haut ou vers le bas pour faire avancer ou reculer l'heure.
6. Lorsque la cuisson est terminée, le four s'éteint, 4 signaux sonores se font entendre et "End" (fin) est affichée.
7. Tourner les boutons de sélection de cuisson au four et de température à la position OFF (arrêt).
8. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour retourner au mode d'heure du jour. Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Pour annuler la cuisson minutée :

1. Tourner les boutons de sélection de cuisson au four et de température à la position OFF (arrêt).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) deux fois pour annuler la minuterie et retourner à l'affichage de l'heure du jour.

Pour changer les réglages de la minuterie :

Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) ou START TIME (heure de mise en marche) et ensuite la touche (le bouton) vers le haut ou vers le bas pour changer le réglage.

Mise en marche différée

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La mise en marche et l'arrêt du four à des heures sélectionnées peuvent être réglés à l'avance. La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour les aliments nécessitant un préchauffage car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage de la mise en marche différée et arrêt automatique :

1. Régler COOK TIME (durée de cuisson).
2. Régler START TIME (heure de mise en marche).
3. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à AUTO ou AUTO BAKE (autocuisson au four).
4. Tourner le bouton de température du four au réglage désiré.

Commencement de la cuisson :

L'affiche indique maintenant la durée de cuisson qui reste. Le témoin lumineux OVEN (du four) s'illumine lorsque le four se chauffe.

Fin de la cuisson :

Le four s'éteint, quatre signaux sonores se font entendre et "End" (fin) est affichée. Tourner les boutons de sélecteur de fonction et de commande de température du four à la position OFF (arrêt).

Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour réafficher l'heure du jour.

Pour réafficher l'heure du jour :

Appuyer sur CLOCK (horloge) et l'heure du jour sera affichée pendant 5 secondes; le mode de minuterie réapparaît en affichant le compte à rebours du temps de cuisson.

Réglage de la minuterie :

Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) ou START TIME (heure de mise en marche) ensuite tourner les boutons vers le haut ou vers le bas pour changer le réglage.

Pour annuler la cuisson différée avant que la cuisson commence :

Tourner les boutons de sélecteur de fonction et de température du four à la position OFF (arrêt). Appuyer trois fois sur COOK TIME (durée de cuisson) ensuite appuyer trois fois sur START TIME pour annuler la minuterie et pour retourner au mode d'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson différée après que la cuisson commence :

Tourner les boutons de sélecteur de fonction et de température du four à la position OFF (arrêt). Appuyer deux fois sur COOK TIME (durée de cuisson) pour annuler la minuterie et pour retourner au mode d'affichage de l'heure du jour.

Cuisson au gril

Utiliser ce réglage pour la cuisson au gril normale et le brunissage avec la porte ouverte à la position d'arrêt pour la cuisson au gril.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour laisser écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement convenable, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant pour empêcher la viande de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Ce réglage peut aussi être utilisé pour la cuisson au gril variable avec la porte fermée. L'élément s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir la température préréglée.

Cuisson au gril :

1. Ouvrir la porte du four à la position de cuisson au gril, soit d'environ 4 po (10 cm).
2. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à BROIL (cuisson au gril) (ne s'applique pas aux modèles Easy Clean).
3. Tourner le bouton de commande de température du four à BROIL (cuisson au gril).
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sélecteur de fonction du four et/ou la commande de température du four à la position OFF (arrêt). L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance durant le chauffage.

Cuisson au gril variable :

La cuisson au gril variable permet de faire cuire au gril des aliments à une température plus basse que la température de cuisson au gril conventionnelle de 500°F/260°C avec la porte du four fermée.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'élément du cuisson au gril s'allume et s'éteint automatiquement afin de maintenir la température préréglée.

Pour les modèles autonettoyants conventionnels et autonettoyants à convection :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à BROIL (cuisson au gril).
3. Tourner le bouton de commande de température du four à la température désirée.
4. Le four est prêt pour la cuisson au gril lorsque le témoin lumineux du four (OVEN) s'éteint, indiquant que le four est à la température réglée.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de commande de température du four à la position OFF (arrêt).

Pour les modèles Easy Clean :

1. 1. Tourner le bouton de commande de température du four à BROIL (cuisson au gril), ensuite tourner à la température désirée.
2. 2. Le four est prêt pour la cuisson au gril lorsque que le témoin lumineux OVEN (four) s'éteint, indiquant que le four est à la température préréglée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des aliments et goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (4). Ne pas utiliser la position 5. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON minutes	
		CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Poulet			
morceaux avec os	3	17-20	17-20
poitrines désossées	4	11-16	11-16
Poisson			
Filets ¼- ½ po (0,6-1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes ¾- 1 po (2-2,5 cm) d'épaisseur	4	16-18	8-9
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
***Galettes de viande hachée** ¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuit	4	13-14	7-8
Tranche de jambon, précuit ½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant à point	4	14-15	7-8
à point	4	15-16	8-9
bien cuit	4	18-19	9-10

* Placer jusqu'à 12 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

Convection

L'élément arrière fonctionne à pleine puissance lors du préchauffage. Le ventilateur fait circuler l'air pour chauffer uniformément la cavité du four. Utiliser ce réglage pour la cuisson de pains, gâteaux et autres aliments qui nécessitent un chauffage en douceur. Ce réglage est également recommandé lors de la cuisson de grandes quantités d'aliments sur plusieurs grilles.

REMARQUE : Durant la cuisson conventionnelle, la porte doit rester fermée. Le ventilateur ne fonctionne que lorsque la porte est fermée.

Procéder de la manière suivante pour régler la température du four à convection et pour préchauffer le four à la température réglée :

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à CONVEC.
2. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à la température désirée.
3. Le four est prêt pour la cuisson lorsque le témoin lumineux OVEN (four) s'éteint indiquant que le four est préchauffé à la température réglée.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner les boutons de sélecteur de fonction et de commande de température du four à la position OFF (arrêt).

Cuisson par convection

(sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en y scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que les surfaces demeurent exposées au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection

(sur certains modèles))

L'élément inférieur fonctionne à pleine puissance durant le chauffage. L'air dans la cavité du four est tiré vers le centre du ventilateur pour être ensuite poussé par le déflecteur pour fournir une chaleur plus uniforme et des durées de cuisson plus courtes.

Utiliser ce réglage pour la cuisson au four et le rôtissage sur une seule grille.

Durant la cuisson par convection, la porte doit rester fermée. Le ventilateur de convection ne fonctionne que lorsque la porte est fermée.

Cuisson par convection :

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à CONVEC BAKE (cuisson au four par convection).
2. Tourner le bouton de commande de température du four à la température désirée.
3. Le four est prêt pour la cuisson au four lorsque le témoin lumineux OVEN (four) s'éteint, indiquant que le four est préchauffé à la température réglée.
4. Lorsque la cuisson est terminée, touirner les boutons de sélecteur de fonction et de commande du four à la position OFF (arrêt).

Utiliser le tableau suivant lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Aliment/ position de la grille	Durée de cuisson (minutes)	Temp. du four	Temp. interne de l'aliment
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (70°C)
bien cuit	30-35		170°F (75°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (70°C)
bien cuit	32-35		170°F (75°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (70°C)
bien cuit	30-35		170°F (75°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe	25-35	325°F (160°C)	160°F (70°C)
à point	30-40		170°F (75°C)
bien cuit			
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe	30-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
(désossé) **Rôti d'épaule**	35-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (145°C)	160°F (70°C)
bien cuit	30-35		170°F (75°C)
***Poulet, position de grille 2**			
Entier			
3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
***Dinde, position de grille 1 ou 2**			
13 lb et au-dessous (5,85 kg)	10-15	300°F (145°C)	185°F (85°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (145°C)	185°F (85°C)
***Poulet de Cornouailles, position de grille 2 ou 3**			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection

(sur certains modèles))

L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance durant le chauffage. Cet élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température réglée. Le ventilateur fait circuler l'air dans la cavité du four pour chauffer uniformément.

Utiliser ce réglage pour la cuisson au gril de coupes plus épaisses de viande, volaille et poisson.

Cuisson au gril par convection :

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à CONVEC BROIL (cuisson au gril par convection).
2. Tourner le bouton de commande de température du four à BROIL (gril) ou à une température plus basse pour Vari-Broil (cuisson au gril variable).
3. Le four est prêt pour la cuisson au gril lorsque le témoin lumineux OVEN (four) s'éteint, indiquant que le four est à la température réglée.
4. L'air chaud qui circule scelle les aliments de tous les côtés de sorte qu'il n'est souvent pas nécessaire de tourner les aliments.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner les boutons de sélecteur de fonction et de commande de température du four à la position OFF (arrêt).

REMARQUES :

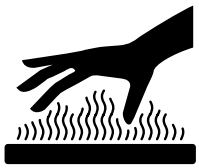
- Durant la cuisson au gril par convection, la porte doit rester fermée. Le ventilateur ne fonctionne que lorsque la porte est fermée.
- Utiliser la grille et la lèchefrite de rôtissage par convection pour la cuisson au gril par convection. La cuisson au gril par convection est essentiellement la cuisson au four par convection à une température élevée; c'est-à-dire l'air chaud que fait circuler le ventilateur est combiné à la chaleur directe de l'élément de cuisson au gril.
- Ne pas recouvrir la grille de rôtissage avec du papier d'aluminium ce qui empêche l'air de circuler librement et prolonge les durées de cuisson.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de rangement :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de rangement.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est réglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h 30 minutes, mais le temps peut être changé. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes jusqu'à 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four s'est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ne se soit complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il ne se soit complètement refroidi risque de causer le bris du verre.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage

1. Fermer la porte complètement.
2. Pour les modèles autonettoyants et les modèles autonettoyants à convection, tourner le bouton sélecteur de fonction du four à CLEAN (nettoyage). La porte du four se verrouille automatiquement. Le témoin lumineux CLEAN (nettoyage) s'illumine.

   Si la porte n'est pas complètement fermée, les témoins lumineux ne s'allument pas et le four ne fonctionne pas. Fermer la porte complètement.
3. L'affichage indique "3:00" et le témoin de PROGRAMME s'illumine indiquant un programme de nettoyage de 3 heures. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas pour augmenter ou diminuer la durée de nettoyage allant de 2 h 30 à 4 h 30.
4. Le programme d'autonettoyage commencera automatiquement 5 secondes après le dernier changement de données.
5. Durant le programme d'autonettoyage, le témoin lumineux OVEN (four) ainsi que le four s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température d'autonettoyage.
6. Lorsque l'autonettoyage est terminé, "End" est affiché. Appuyer sur le bouton CLOCK (horloge) pour retourner au mode d'affichage de l'heure du jour. Tourner les commandes à la position OFF (arrêt)j.

   Le témoin lumineux CLEAN (nettoyage) reste illuminé et la porte reste fermée jusqu'à ce que le four soit refroidi.

Pour annuler le programme d'autonettoyage :

Tourner le bouton sélecteur de fonction du four à la position OFF (arrêt) à tout moment durant le programme d'autonettoyage. Appuyer sur le bouton CLOCK (horloge) pour annuler la minuterie et retourner au mode d'affichage de l'heure du jour. La porte restera fermée jusqu'à ce que le four soit refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants. Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

Pour faciliter le nettoyage périodique, ne pas laisser la ou les cuvettes se remplir de graisse.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que toute la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

BOUTONS DE COMMANDE

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Ne pas les immerger.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles) :

La cuisinière est conçue pour le nettoyage facile. Le nettoyage en grande partie peut être éxécuté avec du savon et de l'eau ou autres produits de nettoyage doux. L'essuyage régulier de la cuisinière dès que les renversements ou les souillures se produisent aidera à maintenir un bon fonctionnement et une apparence neuve.

NE PAS utiliser de produits de nettoyage commerciaux sur l'extérieur de la cuisinière.

Pour enlever et replacer l'élément en spirale :

Les éléments en spirale sont autonettoyants. Tout renversement sera brûlé. Cependant, il est recommandé d'enlever les gros morceaux d'aliments ou les huiles renversées afin d'éviter la fumée.

NE PAS IMMERGER LES ÉLÉMENTS DANS L'EAU.

REMARQUE : Les cuvettes réflèchissent la chaleur sur les ustensiles placés sur les éléments et récupèrent aussi les renversements. Lorsque les cuvettes sont propres, elles réflèchissent la chaleur plus convenablement et maintiennent une apparence neuve plus longtemps.

Pour enlever un élément en spirale :

- S'assurer que les éléments en spirale sont éteints et froids avant de les enlever.
- Soulever le bord de l'élément, du côté opposé de la prise. juste assez pour le dégager de la cuvette.
- Tirer l'élément tout droit de la prise.
- Soulever la cuvette.

Pour replacer un élément :

- S'assurer que tous les éléments en spirale sont éteints avant de replacer les éléments et les cuvettes.
- Aligner les prises des éléments avec les ouvertures des cuvettes.
- Tenir l'élément aussi près du receptable que possible et le pousser doucement la prise dans le receptacle.
- Lorsque la prise est poussée jusqu'à fond dans le receptacle, rabattre le bord de l'élément à l'opposé.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la Crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.**

Étapes à suivre:

- La plupart des renversements peuvent être essuyés facilement avec un essuie-tout ou un chiffon propre et humide dès que le ou les témoins de surface chaude s'éteignent.
- Gratter avec précaution tout résidu d'aliment cuit sur la surface avec un grattoir à lame de rasoir.
- Frotter de la crème à polir pour table de cuisson sur les souillures cuites avec un essuie-tout. Si la souillure est tenace, laisser un peu de crème sur la ou les taches et suivre les directives ci-dessus.
- Terminer la tâche en polissant toute la surface de la table de cuisson avec la crème à polir et un essuie-tout.

Autres conseils :

- Enlever les rayures foncées, piqûres et décoloration avec la crème à polir pour table de cuisson dès que la table de cuisson est refroidie.
- Les petites éraflures et abrasions n'affectent pas la cuisson. À la longue, elles deviendront moins apparentes si on utilise régulièrement la crème à polir pour table de cuisson.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, suivre les instructions suivantes :

- Ne pas utiliser un nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude.
- Pour enlever des renversements sur des éléments chauds : Éteindre l'élément.
  Enlever les renversements de matières sucrées avec un grattoir à lame de rasoir pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four à cet effet. Nettoyer les éléments avec la crème à polir pour table de cuisson après qu'ils ont refroidi.
- Enlever IMMÉDIATEMENT les renversements épais ou de matières sucrées des éléments chauds en suivant les directives ci-dessus. Les renversements de matières sucrées et les souillures (telles que confitures, gelées et sirops) peuvent causer des piqûres sur la table de cuisson s'ils ne sont pas enlevés pendant que la surface en céramique est encore tiède.
- Ne rien laisser qui puisse fondre (tel que le plastique ou papier d'aluminium) toucher la surface pendant qu'elle est chaude.

- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs en poudre, tampons de nettoyage abrasifs, eau de Javel, décapant à rouille, ammoniaque ou produits nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque. Ils risquent d'endommager la surface de la table de cuisson.
- Des objets lourds ou durs échappés sur la table de cuisson peuvent la fissurer.
- Manipuler prudemment les poêles lourdes. Ne pas ranger des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson.
- Soulever les casseroles pour les placer ou les enlever de la table de cuisson. Glisser des ustensiles de cuisson métalliques sur la surface en vitrocéramique de la table de cuisson peut laisser des marques.
- Enlever les marques métalliques provenant des casseroles en cuivre ou en aluminium avec la crème à polir pour table de cuisson avant de chauffer de nouveau la table de cuisson. Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou chiffon humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après de nombreux nettoyages, elles deviendront moins apparentes. Si la table de cuisson est chauffée avant le nettoyage, les marques métalliques ne s'enlèveront peut-être pas.
- L'utilisation d'une casserole à fond entaillé ou égratigné peut endommager la table de cuisson en vitrocéramique.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant l'utilisation. Le chauffage d'une casserole sale risque de tacher la table de cuisson.
- Éviter les renversements. Utiliser des casseroles à côtés hauts.
- Ne pas cuire les aliments directement sur la table de cuisson en vitrocéramique.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

Chrome

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gallon (3,75 L) d'eau.

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer en laine d'acier.
- Nettoyant à four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Produit nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon mouillé.

  Ne pas placer dans le four durant le programme d'autonettoyage.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle
- Ne pas placer dans le four durant le programme d'autonettoyage.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier ou des nettoyants abrasifs.

Ne pas vaporiser le nettoyant directement sur le panneau.

- Éponge et eau savonneuse tiède.
- Essuie-tout et savon doux liquide.

REMARQUE : Ne pas oublier de réinstaller le support, le joint d'étanchéité, le tableau de commande et les boutons de commande après le nettoyage.

ÉVENT DE LA TABLE DE CUISSON

Le nettoyer souvent pour prévenir l'accumulation de graisse.

Couvercle de l'évent et filtre :

- Eau tiède savonneuse.
- Éponge.
- Lave-vaisselle.

CAVITÉ DU FOUR

Les renversements contenant du sucre ou du lait doivent être nettoyés lorsque le four est refroidi et dès qu'ils surviennent. Le sucre réagit avec la porcelaine à des températures élevées ce qui peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

Modèles autonettoyants :

- Programme d'autonettoyage.

  Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Les modèles à nettoyage conventionnel :

Pour un nettoyage plus facile, la porte peut être enlevée en suivant les instructions de la section "Porte de four démontable".

- Nettoyant pour four :

S'assurer que la pièce est bien aérée. Ne pas laisser le produit nettoyant entrer en contact avec le joint d'étanchéité, le thermostat, ou les surfaces externes car des dommages en résulteraient. Placer du papier journal sur le plancher. Suivre les instructions se trouvant sur l'étiquette du nettoyant.

GRILLES DU FOUR

- Tampon en laine d'acier
- Pour les modèles autonettoyants, utiliser le programme d'autonettoyage :

  Voir la section "Programme d'autonettoyage" en premier en ce qui concerne les grilles.

LÈCHEFRITE DE RÔTISSAGE ET GRILLE

Ne pas nettoyer en utilisant le programme d'autonettoyage.

- Solution de 1/2 tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :

  Faire tremper pendant 20 minutes, frotter ensuite avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant pour four :

  Placer la lèchefrite et la grille sur le papier journal. Vaporiser de nettoyant pour four. Suivre les instructions sur l'étiquette.
- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Lave-vaisselle

Vitre du tableau de commande

(sur certains modèles)

Pour en faciliter le nettoyage, on peut retirer la vitre du tableau de commande. Afin d'éviter tout dommage aux composants électroniques se trouvant derrière la vitre, ne pas les nettoyer.

Retrait de la vitre :

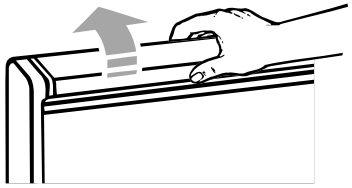
1. Retirer les boutons de commande en les tirant droit vers soi.
2. Dégager les pinces.
3. Retirer la vitre en la tirant légèrement vers le haut et vers l'avant.

Remplacement de la lampe de la table de cuisson

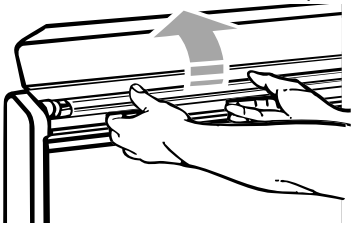
(sur les modèles à lumière fluorescente)

Remplacement du tube fluorescent :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Relever le dessus du dosseret.



3. Saisir les deux extrémités du tube fluorescent.
4. Tourner le tube à 90° dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que les deux extrémités sortent des réceptacles.



5. Réinstaller le tube et le dessus du tableau de commande.
6. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Lampe du four

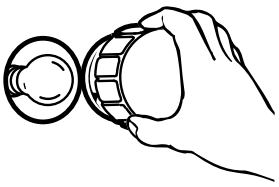
(sur certains modèles)

La lampe du four contient une ampoule d'appareils ménagers standard de 40 watts. Elle s'allume lorsquon ouvre la porte du four. Elle ne fonctionne pas pendant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, on peut allumer et éteindre la lampe du four avec la porte fermée en appuyant sur OVEN LIGHT (lampe du four).

Avant de changer l'ampoule, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (arrêt).

Remplacement de l'ampoule :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Dévisser le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



3. Dévisser l'ampoule dans le sens antihoraire pour la sortir de sa douille.
4. Visser l'ampoule neuve et le couvercle en verre en tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Prises pour appareils ménagers

(sur certains modèles)

Les prises de 120v pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer des appareils ménagers sur la cuisinière. L'appareil ménager risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers :

Les disjoncteurs des prises pour appareils ménagers sur la cuisinière se trouvent sous le couvercle sur le dessus de la console de commande. Leur intensité nominale est de 12 ampères.

Soulever le couvercle en relevant le bord avant aux deux extrémités.

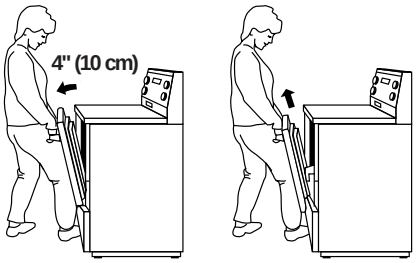
Sur les modèles dotés d'un tube fluorescent de la table de cuisson, retirer le tube pour avoir accès aux disjoncteurs.

Porte du four

Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, la porte peut s'enlever si nécessaire. Suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

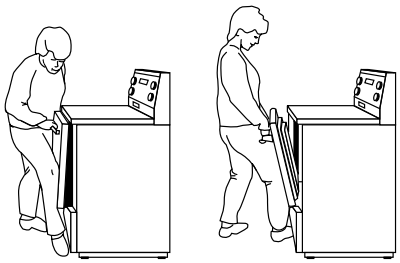
Pour enlever la porte :

1. Ouvrir la porte du four à la position d'arrêt du gril (ouvrir d'environ 4 po [10 cm]).
2. Soulever légèrement la porte et la tirer des charnières jusqu'à la position du taquet.
3. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.



Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement engagées.



Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

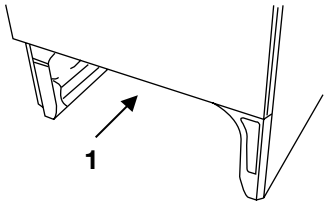
1. Tirer le tiroir jusqu'à la butée d'arrêt.
2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans le creux.
2. Glisser le tiroir jusqu'au bout.

Base balayable

Lorsqu'on retire le tiroir de remisage, on peut facilement nettoyer la base balayable. Elle permet également d'accéder facilement aux pattes de nivellement.



1. Base balayable

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
  Brancher sur une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**
  Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner au réglage.
- **Sur les modèles à éléments en spirale, l'élément est-il inséré correctement?**
  Pousser l'élément fermement dans le réceptacle.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **Sur les modèles à éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
  Voir "Éléments en spirale" de la section "Nettoyage général".

Le four ne fonctionne pas

- **Sur certains modèles, la commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section "Commande électronique du four".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Une heure de mise en marche différée a-t-elle été programmée?**

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur les modèles encastrés, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage?**
  Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section "Cuisson minutée" ou "Mise en marche différée", selon votre modèle.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter la température de 25°F (15°C).
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
  Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four se soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Diminuer la température du four de 15°F à 25°F (5°C à 15°C).
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage montre-t-il "PF"?**
  Une panne de courant est survenue. Appuyer sur OFF pour effacer l'affichage. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage montre-t-il "F" suivie par un chiffre?**
  Appuyer sur OFF pour effacer l'affichage. Si le code "F" réapparaît, faire un appel de service.